

entrada

Edamame	29
Sunomono	24
Ussuzukuri de peixe branco salmão - 16 fatias	76 74
Tartar de salmão com massago	66
Tartar de spicy tuna com massago	72
Tartar de centolla chilena trufado	185
Tartar especial (salmão, vieira canadense e camarão)	76
Ceviche (polvo espanhol, camarão e peixe branco)	94
Crispy rice spicy tuna salmão - 6 unidades	50 45
Ostras frescas - 6 unidades	54
Ostras empanadas - 2 unidades	25
Lula crocante ao molho de wasabi	48
Shimeji Shitake	40
Hana-nirá com lula polvo espanhol	56 72
Guioza - 6 unidades	35
Rock shrimp spicy	62
Shot Nakka	45

carpaccio

opção de adicionar
azeite trufado
(+7) | (+14)

Atum - 8 16 fatias	48 90
Peixe branco - 8 16 fatias	42 78
Salmão - 8 16 fatias	40 74
Barriga de salmão - 8 16 fatias	48 90
Polvo espanhol - 7 fatias	90

caviar giaveri

Tartar de atum com caviar	180
Tartar de toro com caviar	230
Siberian Baerii - lata de 15g	430
Ossetra - lata de 15g	520
Beluga Siberian - lata de 15g	560

sashimis tradicionais

cinco fatias

Maguro	Atum	52
Toro	Atum gordo	118
Hirame	Linguado	44
Tai	Pargo	44
Buri	Olho de boi	44
Katsuo	Serra	44
Aji	Carapau	44
Suzuki	Robalo	46
Hamachi	Yellowtail	116
Shake	Salmão	44
Hotategai	Vieira canadense	65
Tako	Polvo espanhol	91
Nakka Sashimi		132
dezoito fatias		

sashimis com trufas negras e massago	Salmão - 5 fatias		54
	Salmão com ovo de codorna - 2 fatias		44
	Vieira canadense - 5 fatias		75
	Polvo espanhol - 5 fatias		101
sashimis especiais	Atum ao maçarico - 6 fatias		64
	Atum bluefin - 1 fatia		39
	Atum chutoro bluefin - 1 fatia		45
	Atum toro bluefin - 1 fatia		56
	Salmão ao maçarico - 6 fatias		56
	Barriga de salmão - 5 fatias		56
	Barriga de salmão ao maçarico - 5 fatias		59
	Centolla chilena - 2 patas		206
	Wagyu - 6 fatias		78
	Wagyu com foie gras e trufas negras - 2 fatias		78
sushis tradicionais dupla	Maguro	Atum	32
	Toro	Atum gordo	48
	Akami bluefin	Atum bluefin	77
	Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin	86
	Toro bluefin	Atum gordo bluefin	108
	Hirame	Linguado	30
	Tai	Pargo	30
	Buri	Olho de boi	30
	Katsuo	Serra	30
	Aji	Carapau	30
	Toro Saba	Cavalinha	30
	Suzuki	Robalo	32
	Hamachi	Yellowtail	48
	Shake	Salmão	30
	Ikura	Ovas de salmão	48
	Unagui	Enguia	78
	Ika	Lula	30
	Ebi	Camarão	40
	Uni	Ouriço	48
	Tako	Polvo espanhol	48
	Hotategai	Vieira canadense	58
sushis com trufas negras e massago dupla	Salmão		40
	Jo de salmão		40
	Jo de ovo de codorna		42
	Lula		40
	Polvo espanhol		60
	Vieira canadense		66

sushis com foie gras dupla	Atum	56
	Jo de atum	54
	Lichia	54
sushis ao maçarico dupla	Atum	36
	Salmão	34
	Barriga de salmão	40
sushis especiais dupla	Spicy tuna	34
	Bijupirá	34
	Salmão skin	27
	Barriga de salmão	36
	Jo de salmão	31
	Jo de ikura	52
	Jo de ikura com ovo de codorna	54
	Enguia com avocado e massago	82
	Polvo espanhol com curry e massago	52
	Ouriço com ovo de codorna	66
	Centolla chilena	96
	Wagyu	48
	Shitake	24
	Wakame	24
	Experiência de atum bluefin (Toro, Chutoro e Akami - uma unidade de cada)	119
uramaki 8 peças	Spicy tuna	48
	Salmão	44
	Skin	33
	Enguia	82
	Enguia com avocado e pepino	86
	Ebiten	54
	Ebiten especial	64
	Califórnia	33
hossomaki 6 peças	Atum	32
	Toro com cebolinha	78
	Salmão	28
	Camarão	36
	Kani-Kama	24
	Pepino	22

batera 8 peças	Spicy tuna	52
	Salmão	48
hot roll 8 peças	Philadelphia	42
	Salmão	44
temaki	Atum	33
	Toro	68
	Salmão	30
	Barriga de salmão	34
	Califórnia	24
	Spicy tuna	37
	Camarão	39
	Camarão especial (camarão, pepino, azeite e limão)	41
	Ebiten	39
	Ovas	75
	Enguia	75
	Salmão skin	26
	Vieira canadense	56
	Vieira canadense e camarão	49
	Polvo espanhol	66
	Centolla chilena	95
	Ouriço	81
	Massago	60
cozinha quente acompanha gohan	Salmão com missô, brócolis e aspargos	68
	Peixe branco com missô, brócolis e aspargos	72
	Pargo no azeite de manjerição e wakame	72
	Black cod com missô, brócolis e aspargos	118
	Beef shogayaki	72
tempura dupla	Shissô spicy tuna spicy salmon	44 42
	Shissô uni (ouriço)	86
	Shissô palmito	24
	Camarão	48
	Abóbora japonesa	20
	Abobrinha	20
	Berinjela	20
	Brócolis	20
	Cenoura	20
	Quiabo	20
	Batata doce	20
	Cebola	20
	Aspargos	24
	Shitake shimeji	24
	Milho	24

robata	Pancetta	20
	Tulipa de frango	20
	Frango empanado	20
	Filet mignon	34
	Filet mignon empanado	34
	Vieira canadense com salmão e ovas de massago	116
	Polvo espanhol	120
	Aspargos	18
	Brócolis	18
	Berinjela	18
	Quiabo	18
	Abobrinha	18
	Queijo coalho	20
	Abobrinha com queijo coalho e mel trufado	20
	Ovo de codorna empanado	20
	Shitake	22
	Shimeji com bacon	24

guarnição	Gohan	Arroz	12
	Missoshiro	Sopa a base de soja	14

sobremesa	Sorvete Cremagelati	20
	Fruta da estação	20
	Panna cotta umeshu	28
	Cake de tofu com calda de goiaba fresca	28
	Brownie de chocolate com sorvete	28
	Brigadeiro de colher	28
	Mochi de sorvete	28
	sorvete artesanal envolto por fina massa de arroz	

coquetéis nakka

Coquetéis criados pela premiada mixologista Jéssica Sanchez com sabores ícones da nossa culinária.

Plum | Saboroso e frutado 40
Vodka, grapefruit, Peychaud's bitters e soda artesanal de ameixa japonesa.

Gimlet | Intenso 40
Gin, yuzu e cordial de limão artesanal.

Martin | Persistente 45
Gin, suco de grapefruit, Luxardo Maraschino e limão.

Marmalade N. 1 | Saboroso 45
Gin Tanqueray, marmelada de grapefruit com yuzu, capim limão e lichia.

Smoke on the Water | Frutado e defumado 40
Bacardi 8 años, shrub de abacaxi, xarope de pipoca e whisky Laphroaig.

Mexican Boy | Refrescante 40
Tequila, calda de abacaxi, hortelã, ginger ale artesanal e Angostura bitters.

Under My Umbrella | Temperado 45
Rum Sailor Jerry, falernum artesanal, marmelada de abacaxi e Angostura bitters.

On the wood | Divertido 40
Sake, gin, calda de grapefruit com tangerina e espuma de melão.

Tropical Julep | Frutado 40
Whisky, hortelã, maracujá, suco verde e xarope de baunilha.

Coffee Negroni | Amargo 40
Gin com infusão de café, vermouth tinto, Campari e chocolate meio amargo.

Yuzu Sour (by Rubens Lima) | Refrescante 45
Sake Miyako dry, gin, yuzu, limão siciliano, xarope de melão e hortelã.

Mocktails

Frutado 22
Morango, abacaxi, amora, tomilho e xarope de açúcar.

Herbal 22
Água com gás, hortelã, pepino, suco de limão e xarope de açúcar.

Moscow mule virgin 22
Ginger ale e espuma cítrica.

coquetéis clássicos

Será um prazer preparar seu coquetel preferido.

old is cool

Bramble | Refrescante e frutado 40
Gin, creme de amoras pretas e limão.

Moscow Mule | Temperado 40
O famoso Moscow Mule com espuma desenvolvido por Marcelo Serrano. vodka, ginger ale artesanal e espuma de gengibre.

Cosmopolitan | Equilibrado 40
Vodka com infusão de cítricos, Cointreau, limão e suco de cranberry.

Boulevardier | Amargo e Intenso 40
Whisky, Campari e vermouth Rosso.

Bloody Mary | Temperado 40
Vodka orgânica, suco de tomate artesanal e mix de temperos asiáticos.

Macunaíma | Cítrico e equilibrado 40
Cachaça, suco de limão, xarope de açúcar e Fernet branca.

Penicillin | Intenso 45
Whisky, gengibre fresco, mel de laranjeira, Laphroaig Islay whisky e chá chinês lapsang souchong.

Fitzgerald | Cítrico e refrescante 45
Gin, limão, xarope de açúcar e Angostura bitters.

gin & tônica no porthole infuser

Escolha a sua infusão de gin preferida.

Floral 42
Flor de hibisco, frutas vermelhas e rooibos.

Frutado 42
Tangerina, earl grey, manga e cranberry.

Cítrico 42
Gengibre, pepino e cítricos.

What's Up? 42
Pergunte ao bartender sobre a infusão especial do dia.

caipirinhas

Prove nossa receita tradicional ou escolha seu destilado e pergunte ao bartender as opções de frutas do dia.

Com cachaça Âmagô	35
Com vodka Ketel One	42
Com sake Miyako Homare Dry	42

whiskies japoneses

Yamazaky single malt	120
Yamazaky 12 anos single malt	150
Hakushu single malt	120
Hakushu 12 anos single malt	150
Chita single grain	90
Hibiki Harmony blend	120
Kakubin blend	90

Régua de whisky (20ml cada)	120
Chita single grain, Yamazaky single malt e Hibiki Harmony blend.	

cervejas

Stella Artois	16
Heineken	16
Cerpa	18
Corona	16
Praya	22

não alcoólicos

Água mineral com ou sem gás	9
San Pellegrino Acqua Panna	20
Refrigerantes	9
Suco natural (Limão, Laranja, Abacaxi e Melancia)	15
Suco natural de tangerina	20
Suco de tomate caseiro	20
Chá Feel Good	12
Chá gelado de capim limão	18
Chá gelado de hibisco com limão	18
Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre	18
Café Chá	10

SAKES

		1,8L	720ml	300ml	180ml Dose
futsushu	MIYAKO Homare Dry				40
	KING Banshunushiki Josen				40
honjozo	HAKUTSURU Josen	340			45
	HONJIKOMI Urakasumi		140		
	HAKUSHIKA Honjozo	360	180		50
	YAMAMOTO Honke Nama Chozou		200	100	
	YAUEMON Honjozo Kanzukiri	380	190	95	
	TAKASHIMIZU Seisen		220		
junmai	HAKUTSURU Junmai Dry		210		65
	HOKUSHIKA Kimoto Junmai				45
	HAKUSHIKA Tokusen Junmai	480	240		60
	YAUEMON Junmai Karakuti	540	270	135	
	SUIGEI Drunken Whale Tokubetsu Junmai		260		
	NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		480		
guinjo	HAKUTSURU Junmai Guinjo		250	125	
	YAMAMOTO Honke Mizu no Shirabe		450		
	KIKUSUI Junmai Guinjo	700	350		
	KOSHI NO KANBAI Sai Junmai Guinjo		460		
	JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)	960	480		
	NIIDA Shizenshu Junmai Guinjo		520		
	TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome		640	320	
daiguinjo	HAKUTSURU Daiguinjo Honjozo	480			65
	AMANOTO Junmai Daiguinjo		320		
	YAUEMON Daiguinjo Karakuti		440	220	
	DASSAI 45 Junmai Daiguinjo		540		
	HAKUTSURU "YAMADAHO" Junma Daiguinjo		520		
	DASSAI 23 Junmai Daiguinjo		900		
nigori	HAKUTSURU Sayuri Nigori		250	125	
régua	Régua de sake (40ml cada)				120ml
	Honjozo, Junmai e Guinjo				50

		750ml	187ml
champagne	Veuve Cliquot Brut Reims - França	720	
	Veuve Cliquot Rosé Reims - França	760	
	Dom Perignon Brut Reims - França	2400	
espumantes	Cave Amadeu Pinto Bandeira - Brasil	140	
	Cave Amadeu Brut Rosé Pinto Bandeira - Brasil	140	
	Chandon Réserve Brut Garibaldi - Brasil	150	60
	Chandon Brut Rosé Garibaldi - Brasil	170	70
vinho rosé	A Mare Rosato Puglia - Itália	140	40
	Garzón Pinot Noir Maldonado - Uruguai	180	
	Lou Parais Provence - França	180	
	M de Minuty Provence - França	490	
vinho branco	ARGENTINA		
	Sophenia Altosur Reserve Chardonnay Mendoza	140	40
	Catena Chardonnay Mendoza	340	
	Serbal Chardonnay Mendoza	160	
	CHILE		
	Petirrojo Sauvignon Blanc Valle del Aconcagua	140	
	Terrapura Sauvignon Blanc Valle Central	140	40
	Arboleda Sauvignon Blanc Valle del Colchagua	290	
	URUGUAI		
	Garzón Estate Pinot Grigio Maldonado	150	
	PORTUGAL		
	Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto Bairrada	140	
	Regueiro Trajadura Alvarinho Monção e Melgaço	140	
	ITÁLIA		
	Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio Sicilia	160	45
	FRANÇA		
	Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc Gasgogne	160	45
	Domaine Laroche Chablis Bourgogne	490	
vinho tinto	ARGENTINA		
	La Danza Malbec Mendoza	140	40
	Pulenta La Flor Cabernet Sauvignon Mendoza	200	55
	Catena Malbec Mendoza	280	
	CHILE		
	Mancura Etnia Cabernet Sauvignon Valle Central	140	40
	Petirrojo Cabernet Sauvignon Valle de Aconcagua	140	
	Leyda Reserva Pinot Noir Valle de Leyda	140	40
	Arboleda Pinot Noir Valle de Aconcagua	290	
	ESPAÑA		
	Bayanegra Tempanillo Albacete	140	
	ITÁLIA		
	Bonacchi Primitivo GT Puglia Toscana	190	
	FRANÇA		
	Les Temps des Vendanges GP Comté Tolosan Cahors	200	
	ROLHA	100	

executivo sushi e sashimi

95

- 1 Entrada
- 1 Temaki de salmão | atum
- 1 Robata
- 3 Fatias de sashimi
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera | hot roll
- 1 Missoshiro
- 1 Sobremesa

executivo nakka

105

- 1 Entrada
- 1 Temaki de salmão | atum
- 1 Robata
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera | hot roll
- 1 Prato quente
- 1 Missoshiro
- 1 Gohan
- 1 Sobremesa

taça de vinho executivo

Pergunte ao garçom sobre as opções de vinho do dia.

Tinto | Branco

20

Todos os pratos que fazem parte dos menus executivos serão determinados pelo chef a cada dia.

Disponível apenas durante o almoço, exceto finais de semana e feriados.



nakka

ITAIM

Rua Pedroso Alvarenga, 890
Itaim Bibi, São Paulo - SP
Telefone (11) 2594-2577

JARDINS

Rua Padre João Manuel, 811
Cerqueira César, São Paulo - SP
Telefone (11) 2594-4444

Instagram: [restaurantenakka](#)

